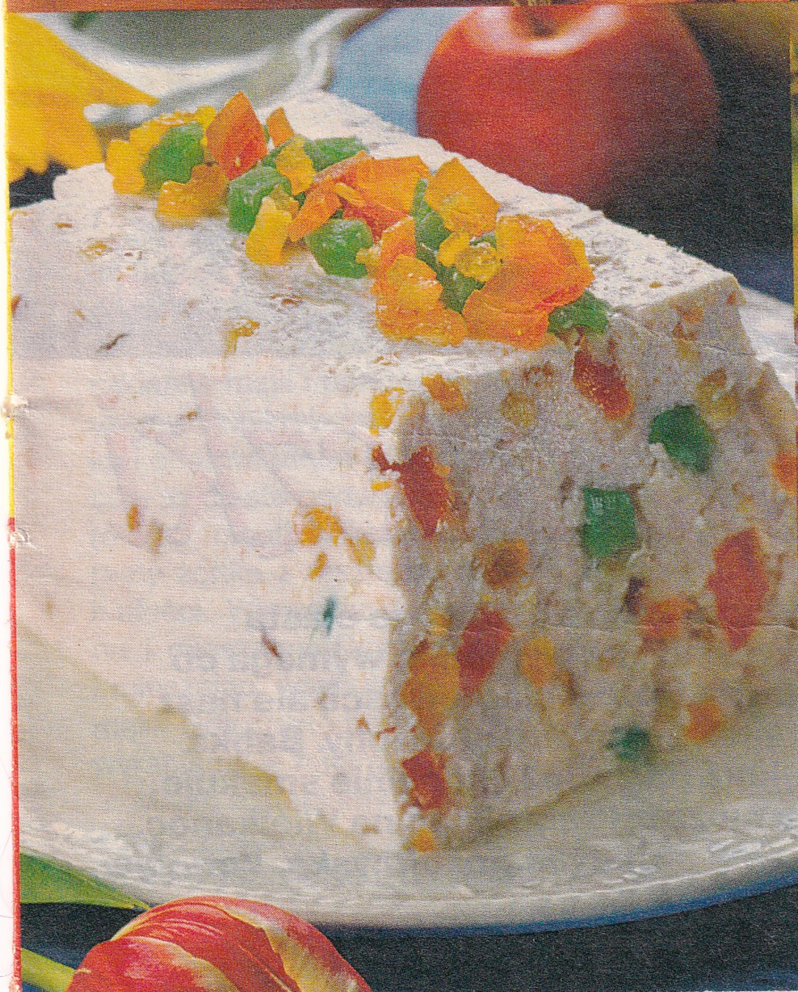
PRZYŚLIJ PRZEPIS

DODATEK SPECJALNY

WIELKANOCNE CIASTA









Baby, babki, babeczki



PRZYŚLIJ PRZEPIS i wygraj!

Domowe wypieki są bezkonkurencyjne. Nawet te najprostsze smakują inaczej. Przyślij przepis na ciasto, które często pieczesz, dołącz jego zdjęcie i napisz coś o sobie. Po publikacji dostaniesz od nas **50 zł**. Wypełnij kupon ze strony 66.

Wyrabianie drożdżowego ciasta i czekanie, aż wyrośnie, wymaga co prawda trochę cierpliwości, ale nasz wysiłek zostaje nagrodzony. Babka pięknie pachnie i cudownie smakuje. Nie może jej zabraknąć na Wielkanoc.

Cecylia Sokołowska, Wrocław

Drożdżowa z lukrem i owocami



Przepis przysłała Cecylia Sokołowska

SKŁADNIKI
- **50 g drożdży**
- **szklanka mleka**
- **4 szklanki mąki**
- **szklanka cukru**
- **5 żółtek**
- **1/2 kostki masła**
- **dowolne owoce kandyzowane, najlepiej mieszane**
- **szczypta soli**
- **olej i tarta bułka do formy**
- **gotowy lukier**

PRZYGOTOWANIE

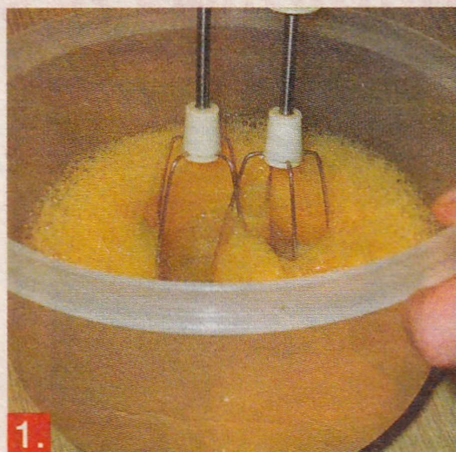
1. Do miski wlewamy podgrzane mleko, dodajemy pokruszone drożdże i łyżkę cukru, dokładnie mieszamy. Dodajemy szklankę mąki i ponownie mieszamy. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce, aż ciasto podwoi objętość (ok. 30 minut). Mikserem ucieramy żółtka z resztą cukru do białości. Wlewamy do rozczynu i mieszamy. Dodajemy sól i mieszając, wsypujemy resztę mąki. Gdy ciasto będzie gęste, wyrabiamy je rękami.

2. Masło roztapiamy na małym ogniu i studzimy. Wlewamy wąskim strumieniem do ciasta, mieszając, aż ciasto będzie łatwo odchodzić od ręki (co najmniej 20 minut). Dodajemy owoce kandyzowane (część odkładamy do dekoracji) i jeszcze chwilę wyrabiamy.

3. Formę do pieczenia babek smarujemy olejem i posypujemy tartą bułką. Wkładamy ciasto do 3/4 wysokości formy i odstawiamy do wyrośnięcia. Pieczemy ok. 40 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180 °C. Upieczoną babkę polewamy lukrem, na wierzchu układamy owoce.

RADY Cecylii Sokołowskiej

Przed wyjęciem ciasta z piekarnika zawsze wbijam w nie drewniany patyczek i sprawdzam, czy jest suchy. Jeśli tak, to wiem, że ciasto na pewno jest dobrze upieczone.



1.



2.

Piaskowa

Jest delikatna i łatwo się rozsypuje, ale smakuje wyśmienicie. Piekę ją na każdą Wielkanoc.

Natalia Bronowska, Tychy

SKŁADNIKI
- **4 jajka**
- **3/4 szklanki mąki tortowej**
- **3/4 szklanki mąki ziemniaczanej**
- **szklanka cukru**
- **kostka masła**
- **duże op. cukru waniliowego**
- **łyżeczka proszku do pieczenia**
- **tłuszcz i bułka tarta do formy**

PRZYGOTOWANIE

1. Żółtka ucieramy z cukrem na parze. Dodajemy obie mąki, proszek do pieczenia i cukier waniliowy. Masło roztapiamy i studzimy. Wlewamy do ciasta, mieszając. Białka ubijamy na pianę, ostrożnie mieszamy z ciastem.

2. Formę starannie smarujemy tłuszczem i posypujemy bułką tartą. Wlewamy ciasto i wkładamy do piekarnika. Pieczemy godzinę w temperaturze 180 °C. Upieczoną babkę posypujemy cukrem pudrem.

RADY Natalii Bronowskiej

Część mąki tortowej można zastąpić kaszką manną.



Drożdżowa

Z drożdżową babką żadna równać się nie może. Jestem już na emeryturze i niejedno ciasto piekłam, zmieniałam, ulepszałam. To zadowoli każdego.
Emilia Rudolf, Głogów Młp.

SKŁADNIKI
● 1 kg mąki ● 100 g drożdży ● szklanka mleka ● szklanka cukru ● 100 g masła ● 100 g margaryny ● 1/2 szklanki oleju ● 8 żółtek ● szczypta soli ● rodzynki

PRZYGOTOWANIE
1. Mąkę przesiewamy do garnka. Podgrzewamy 1/3 szkl. mleka i rozpuszczamy drożdże z 2 łyżkami cukru. Wlewamy w środek mąki, przykrywamy i czekamy, aż rozczyn podwoi objętość.
2. Resztę mleka podgrzewamy z tłuszczami. Do rozczynu dodajemy żółtka, cukier, sól i po trochę mleka. Ciasto wyrabiamy (ma być dość ciężkie) 10 minut, dodajemy rodzynki, przykrywamy i czekamy, aż wyrośnie.
3. Wkładamy do 2 foremek (do 2/3 wys.) i pozostawiamy do wyrośnięcia. Smarujemy rozkłóconym jajkiem, pieczemy 40 minut w 180 °C.





Piekła ją moja babcia, później mama, a od kilku lat również ja. Mój brat Marcin i bratowa Ania mówią, że jest najlepsza na świecie.
Ewa Wojtasik, Wrocław

Drożdżowa ze śliwkami



Przepis przysłała Ewa Wojtasik

SKŁADNIKI
● 2,5 szklanki mąki ● 150 g margaryny ● 1/2 szklanki cukru ● 70 g drożdży ● 3/4 szklanki słodkiej śmietany ● 5 żółtek ● 100 g suszonych śliwek ● szklanka cukru pudru i sok z cytryny

PRZYGOTOWANIE
1. Drożdże rozcieramy z łyżką cukru, wlewamy 1/3 szklanki ciepłej śmietany, wsypujemy łyżkę mąki. Mieszamy, odstawiamy. Resztę śmietany gotujemy i gorącą wlewamy do mąki, zarabiamy. Po ostudzeniu dodajemy rozczyn i żółtka utarte z cukrem. Zagniatamy.
2. Dodajemy roztopiony tłuszcz i pokrojone śliwki. Wyrabiamy, aż ciasto zacznie odchodzić od ręki. Odstawiamy do wyrośnięcia. Przekładamy do wysmarowanej tłuszczem i posypanej bułką tartą formy. Odstawiamy do wyrośnięcia.
3. Pieczemy w nagrzanym do 180 °C piekarniku ok. 50 min. Cukier puder dokładnie ucieramy z sokiem z cytryny, lukrem polewamy zimną babkę.



Pieczenie to moje hobby. Lubię, gdy rodzina jest zadowolona i chwali moje wypieki. Tę babkę piekę w glinianej formie mojej mamy.

Barbara Gwałt, Sławno

Cytrynowa Basi



Przepis przysłała Barbara Gwałt

SKŁADNIKI

- **1,5 szklanki mąki tortowej**
- **0,5 szklanki mąki ziemniaczanej**
- **1,5 łyżeczki proszku do pieczenia**
- **6 jaj**
- **1 szklanka cukru**
- **kostka margaryny**
- **cukier waniliowy**
- **6 łyżek oleju**
- **2 łyżki octu**
- **olejek cytrynowy**
- **polewa czekoladowa**

PRZYGOTOWANIE

1. Żółtka ucieramy z cukrem na puszystą masę, ucierając, stopniowo dodajemy margarynę. Dodajemy obie mąki, proszek, olej, ocet, olejek, cukier waniliowy i dokładnie mieszamy.

2. Z białek ubijamy sztywną pianę, dodajemy do ciasta i delikatnie mieszamy. Ciasto przelewamy do formy i pieczemy godzinę w temp. 180 °C.

RADY Barbary Gwałt

Składniki na babkę muszą być lekko ogrzane, wtedy babka będzie wyjątkowo puszysta.

Najprostsza na świecie

Ta babka na pewno się uda. Wystarczy tylko wymieszać składniki.

T. Matjeka, Boronów



Przepis przysłała Teresa Matjeka

SKŁADNIKI

● 4 jajka ● 3/4 szklanki cukru ● pół szklanki wody ● pół szklanki oleju ● 2,5 szklanki mąki pszennej ● 2 łyżeczki proszku do pieczenia ● 1 opakowanie budyniu waniliowego

PRZYGOTOWANIE

1. Jajka ubijamy z cukrem, dodajemy pół szklanki mąki, mieszamy. Wlewamy wodę, mieszamy. Znowu dodajemy pół szklanki mąki, mieszamy. Dodajemy olej, mieszamy, dodajemy całą szklankę mąki, mieszamy, dodajemy pół szklanki mąki z proszkiem do pieczenia i znowu mieszamy. Na koniec dodajemy budyń i mieszamy.

2. Piekarnik rozgrzewamy do temp. 180 °C. Formę smarujemy margaryną, oprószamy bułką tartą, wlewamy ciasto i pieczemy ok. 30-45 min.



Kolorowe jak mazurki

Ten mazurek jest tak smaczny, że piekę go nie tylko na święta wielkanocne. Jest łatwy do zrobienia, więc dla moich dzieci – 15-letniej Asi i 19-letniego Krzysia, robię go raz w miesiącu.

Teresa Grudzień, Warszawa

Wielkanocny


Przepis przysłała Teresa Grudzień

SKŁADNIKI
- **400 g mąki**
- **1 łyżka mąki ziemniaczanej**
- **6 żółtek**
- **250 g margaryny**
- **200 g cukru**
- **1 łyżeczka proszku do pieczenia**

Krem:
- **1/2 kg masła**
- **2 budynie waniliowe lub śmietankowe**
- **kilka kropel aromatu rumowego**
- **1 litr mleka**

Do dekoracji:
- **gotowa polewa lukrowa czekoladowa**
- **płatki migdałowe**

PRZYGOTOWANIE

1. Margarynę ucieramy z cukrem, dodajemy żółtka, mąkę pszenną z proszkiem do pieczenia i ziemniaczaną.

2. Ciasto dzielimy na dwie części. Blachę wykładamy pergaminem, smarujemy margaryną i pieczemy każdą część ciasta na złoty kolor w temperaturze 180 °C przez ok. 20 minut. Odstawiamy do wystudzenia.

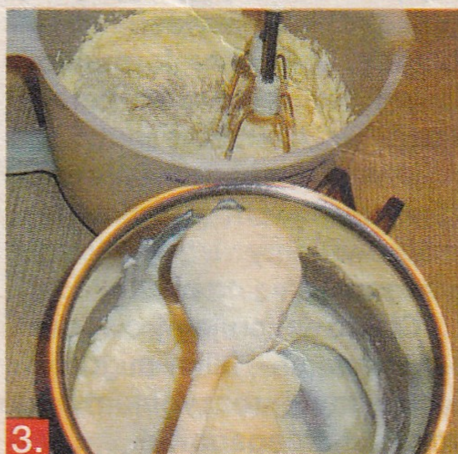
3. Gotujemy budyń według przepisu na opakowaniu. Odstawiamy do wystudzenia. Masło ucieramy na gładką masę i stale mieszając, stopniowo dodajemy budyń i aromat.

4. Ciasto przekładamy masą. Wierzch dekorujemy lukrem i ozdabiamy migdałami.

RADY Teresy Grudzień
Lukier czasami robię sama. Rozcieram cukier puder z odrobiną mleka i kakao.


1.


2.


3.

Biszkoptowy

Delikatny jak puch, lekki i oryginalny. Taki jest mój mazurek.

Zuzanna Habryś, Częstochowa

SKŁADNIKI
- **4 jajka**
- **1 margaryna**
- **dowolny olejek do ciasta**
- **2 galaretki**
- **1,5 szklanki cukru**

Na biszkopt: 4 jajka
- **2 łyżeczki proszku do pieczenia**
- **szkl. mąki**
- **1/2 szkl. cukru pudru**
- **sok z cytryny**

PRZYGOTOWANIE

1. Ciasto: żółtka ucieramy z cukrem na puszystą masę, mieszając, dodajemy 4 łyżki gorącej wody i mąkę z proszkiem do pieczenia. Białka ubijamy, mieszamy z ciastem, pieczemy w temp. 160 °C.

2. Galaretki rozpuszczamy w 350 ml wody. Biszkopt nasączamy wodą z cukrem i cytryną. Margarynę ucieramy z cukrem, dodając po jednym żółtku. Na końcu dodajemy tężejącą galaretkę. Ubijamy pianę z białek. Mieszamy z masą, dodajemy olejek. Masę wykładamy na biszkopt. Ozdabiamy polewą.



Testowała Przyślij przepis redakcyjna kucharka

Gdy przychodzę do syna i jego rodziny na wielkanocne śniadanie, wnuczki już w progu pytają, czy przyniosłam swoje pyszne ciasto. Najbardziej smakuje im marcepan. Wyjadają go, kiedy myślą, że nikt nie patrzy.

Franciszka Zakrzewska, Kraków

Mazurek marcepanowy

SKŁADNIKI

Ciasto:

- **250 g margaryny lub masła**
- **szklanka cukru**
- **szklanka mąki**
- **6 żółtek**
- **1/2 łyżeczki sody**
- **100 g posiekanych migdałów**
- **tłuszcz i tarta bułka**

Dekoracja:

- **200 g gotowej masy marcepanowej**
- **80 g cukru pudru**
- **8 całych migdałów, kilka do pokruszenia**
- **suszone morele**
- **kandyzowane wiśnie**

PRZYGOTOWANIE

1. Margarynę ucieramy z cukrem na puszystą masę. Dodajemy po kolei żółtka, potem mąkę, sodę i migdały.

2. Prostokątną formę smarujemy tłuszczem, posypujemy bułką. Ciasto wykładamy na blachę, z części formujemy brzeg. Pieczemy w temperaturze 170 °C ok. 30 minut.

3. Masę marcepanową zagniatamy z cukrem pudrem, rozwałkowujemy i wykładamy równomiernie na ciasto.

4. Ciasto dekorujemy owocami i migdałami – kilka migdałów kruszymy i rozsypujemy na masie marcepanowej.



Rady redakcyjnej kucharki Krystyny

- Masę marcepanową można przygotować w domu: 250 g migdałów bez skórki przepuszczamy przez maszynkę. 200 ml wody, 250 g cukru i 1/2 łyżku octu gotujemy. Po wystudzeniu ucieramy, dodając migdały. Możemy też dodać nieco soku z cytryny.

Testowała
Przyślij przepis
redakcyjna kucharka

Na bazie tego kruchego ciasta przygotowuję nie tylko mazurek wielkanocny (wtedy staram się świątecznie go udekorować). Dość często ścieram na tarce także trzecią warstwę ciasta i polewam masą czekoladową.

Grażyna Wielowska, Katowice

Morelowo-migdałowy

SKŁADNIKI
- **500 g mąki**
- **400 g cukru pudru**
- **250 g masła**
- **łyżeczka proszku do pieczenia**
- **4 jajka**
- **200 g płatków migdałowych**
- **dżem morelowy**
- **suszone morele i inne różnokolorowe owoce kandyzowane**
- **100 g cukierków (kawowych)**
- **gotowy lukier**

PRZYGOTOWANIE

1. Zagniatamy kruche ciasto: mąkę i proszek do pieczenia siekamy z masłem, dodajemy 250 g cukru i 4 żółtka. Ciasto dzielimy na 3 części.

2. Ubijamy pianę z białek, pod koniec dodajemy resztę cukru. Na wysmarowaną blachę wykładamy jedną część ciasta, smarujemy ją dżemem, posypujemy połową płatków, wykładamy połowę piany. Na tarce ścieramy drugą część ciasta, posypujemy. Wykładamy resztę piany i posypujemy płatkami (trochę zostawiamy do dekoracji). Wykładamy rozwałkowaną trzecią część ciasta i pieczemy ok. 40 minut w temp. 180 °C.

3. Na ciasto wylewamy lukier, dekorujemy owocami, płatkami migdałów i cukierkami.



Rady redakcyjnej kucharki Krystyny

- **Dla urozmaicenia smaku do tej części ciasta, którą zetrzemy na tarce, możemy dodać 2 łyżki kakao i jeszcze raz dokładnie zagnieść.**
- **Ciasto możemy przygotować nawet dzień wcześniej i zawinięte w folię trzymać w lodówce.**

Makowe smakołyki



PRZYŚLIJ PRZEPIS i wygraj!

Pieczenie słodkości to twoja specjalność? Podziel się swoim sprawdzonym przepisem! Przyślij go do nas, dołącz zdjęcie ciasta i swoje oraz kupon ze strony 66. Dodaj kilka zdań od siebie. Po publikacji otrzymasz **50 zł**.

Tort makowo-czekoladowy

Bardzo kaloryczny, ale przepyszny. W sam raz na świąteczny deser.
Monika Wojtan, Wrocław


Przepis przysłała Monika Wojtan

SKŁADNIKI

Ciasto: ● 250 g maku ● 250 g cukru pudru ● 6 jajek ● 2 łyżki miodu ● 3 łyżki bułki tartej
Masa: ● gotowy krem czekoladowy ● 1 tabliczka gorzkiej czekolady ● 2 łyżki spirytusu

PRZYGOTOWANIE

1. Dzień wcześniej mak parzymy i zostawiamy na noc na sitku. Na drugi dzień trzykrotnie mielimy. Robimy ciasto: do miski wbijamy żółtka z jajek (białka wstawiamy do lodówki), wsypujemy cukier puder i ucieramy mikserem. Dodajemy mak, bułkę tartą i miód, wyrabiamy mikserem na jednolitą masę.
2. Ubijamy pianę z białek, delikatnie łączymy z ciastem. Dno tortownicy smarujemy tłuszczem i posypujemy bułką. Pieczemy w 180 °C 45 min.
3. Czekoladę roztapiamy w kąpieli wodnej, cały czas mieszając. Potem mieszając, studzimy. Przygotowujemy krem według przepisu na opakowaniu, dodajemy wystudzoną czekoladę i ok. 2 łyżek spirytusu. Całość mieszamy mikserem.
4. Ostudzone ciasto kroimy na 3 placki (najlepiej naciąć je dookoła ostrym nożem, a następnie owinąć wokół nacięcia mocną nicią i „zacisnąć pętlę"). Wierzch pierwszego placka smarujemy masą, nakładamy na niego drugi krążek ciasta, smarujemy, kładziemy na nim ostatni krążek i smarujemy wierzch i boki. Najlepiej, jeżeli tort postoi dwa dni – smaki się „przegryzą", a ciasto lekko nasiąknie masą.


1.


2.


3.

Krajanki

Smak tych pysznych, pachnących miodem i makiem ciasteczek pamiętam z dzieciństwa. Piekła je moja babcia.
Anna Pajer, Chełm

SKŁADNIKI

Na 40 sztuk:
● 5 szklanek mąki ● 2 jajka ● 2 margaryny ● 1 szklanka gęstej śmietany ● 3 łyżki cukru ● 100 g drożdży ● żółtko do smarowania ● 1 op. maku z bakaliami ● kilka łyżek miodu

PRZYGOTOWANIE

1. Zagniatamy ciasto: margarynę siekamy z mąką, dodajemy jajka i drożdże wymieszane ze śmietaną i cukrem. Wstawiamy na 30 min do lodówki.
2. Ciasto wałkujemy na cienki placek i rozsmarowujemy mak. Zwijamy ciasno w rulon, a następnie kroimy na kawałki (3-cm). Smarujemy roztrzepanym żółtkiem.
3. Układamy na blaszce dość luźno, bo podczas pieczenia urosną. Pieczemy w temp. 170 °C ok. 30 minut, aż będą rumiane. Wkładamy do miski i gorące polewamy roztopionym miodem. Miskę przykrywamy ściereczką i odstawiamy, aż krajanki ostygną.



PRZYŚLIJ PRZEPIS i wygraj!



Pieczesz nie tylko serniki, ale także inne wspaniałe ciasta? Pochwal się swoim przepisem. Przyślij go do nas, dołącz swoje zdjęcie i kupon ze strony 66. Napisz coś o sobie i wypieku. Po publikacji czekaj na nagrodę: **50 zł**.

Sernikowe delicje

Pascha z owocami kandyzowanymi

Smak tej paschy jest niepowtarzalny, a to za sprawą sera domowej roboty. Deser zawsze się udaje. Wystarczą inne dodatki, by zmienił się wygląd paschy i jej smak.

Zofia Zebdyk, Krosno



Przepis przysłała Zofia Zebdyk

SKŁADNIKI

- **mieszanka owoców kandyzowanych (keksowa)**
- **2 litry tłustego mleka**
- **450 ml śmietany**
- **6 żółtek**
- **2 opakowania cukru waniliowego**
- **kostka masła**
- **szklanka cukru**
- **kilka kropel aromatu waniliowego**

PRZYGOTOWANIE

1. Mleko wlewamy do dużego garnka, dodajemy cukier waniliowy, żółtka i śmietanę. Gotujemy na wolnym ogniu, od czasu do czasu mieszając, aż wytrąci się ser.

2. Ser odcedzamy na sicie (najlepiej o jak najdrobniejszych oczkach). Odstawiamy do wystudzenia.

3. Masło ucieramy z cukrem na gładką masę. Mieszamy z serem. Dodajemy aromat i owoce kandyzowane (część odkładamy do posypania), mieszamy. Ser wlewamy do formy i wstawiamy do lodówki, aby stężał. Przed podaniem dekorujemy owocami kandyzowanymi.



1.



2.



3.

RADY Zofii Zebdyk

Do przygotowania paschy używam masła najlepszej jakości, inaczej ser robi się niesmaczny. Oprócz owoców kandyzowanych dodaję opakowanie migdałów w płatkach.

Gotowany

Bardzo lubię piec, a mój sernik, który często robię, wszyscy chwalą.

Zofia Tomaszewska Rąbień



Przepis przysłała Z. Tomaszewska

SKŁADNIKI

Biszkopt: ● 4 jajka ● 4 łyżki mąki ● 4 łyżki cukru. Masa: ● 1 litr śmietany ● 2 litry mleka ● 8 jaj ● 2 kostki masła ● szklanka cukru ● cukier waniliowy ● łyżka kakao ● bakalie ● brzoskwinie ● borówki (lub inne owoce, np. mrożone) ● galaretka

PRZYGOTOWANIE

1. Żółtka ucieramy z cukrem, dodajemy mąkę, mieszamy, dodajemy pianę z białek i pieczemy w temp. 160 °C.

2. Mleko zagotowujemy, dodajemy jajka roztrzepane w śmietanie, czekamy, aż zawrze, odcedzamy, studzimy. Masło ucieramy z cukrami. Dodajemy ser, mieszamy, dodajemy bakalie. Masę dzielimy na 2 części. Do jednej dodajemy kakao, mieszamy, wykładamy na biszkopt. Wykładamy jasną część. Dekorujemy owocami, zalewamy galaretką, schładzamy.



Z jabłkami

SKŁADNIKI
- 1/2 kostki masła
- 250 g cukru
- cukier waniliowy
- 5 jajek
- sok z cytryny
- kilka kropel olejku cytrynowego
- 150 g jogurtu naturalnego
- 1 kg białego tłustego sera,
- 1 op. budyniu waniliowego
- 3 łyżki grysiku
- 1/2 kg jabłek
- cukier puder do dekoracji
- tłuszcz i bułka tarta

PRZYGOTOWANIE

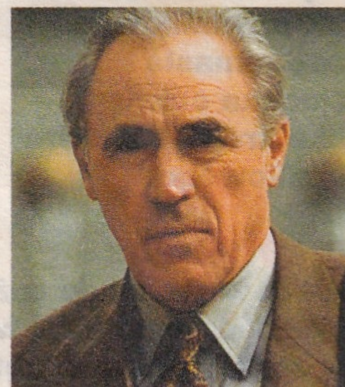
1. Masło ucieramy z cukrem i cukrem waniliowym. Ciągle mieszając, dodajemy jajka, sok z cytryny, olejek cytrynowy i jogurt naturalny.

2. Ser przepuszczamy przez maszynkę, mieszamy z budyniem, dodajemy grysik, mieszamy z masą jajeczno-maślaną.

3. Jabłka obieramy, kroimy w ćwiartki, potem w dość grube plastry. Delikatnie mieszamy z masą serową.

4. Tortownicę smarujemy masłem, posypujemy bułką tartą, wlewamy masę, wygładzamy i pieczemy ok. 2 godzin w temperaturze 180 °C. Sernik wyjmujemy z tortownicy dopiero wtedy, gdy wystygnie. Posypujemy cukrem pudrem.

Najważniejszy punkt programu podczas świąt to sernik mojego autorstwa.
Z. Mika, Jelenia Góra


Przepis przysłał Zbigniew Mika

RADY Zbigniewa Miki
Najlepsze do sernika są kwaśne i twarde jabłka.
Zamiast grysiku można użyć mąki pszennej.





To ciasto robię na każde święta. Jest tak puszyste, że wprost rozpływa sie w ustach.
Anna Rzeczyńska, Gorzów Wlkp.


Przepis przysłała Anna Rzeczyńska

Wiedeński

SKŁADNIKI

Na spód: ● 300 g mąki ● 200 g masła ● 100 g cukru pudru ● 2 żółtka ● szczypta soli

Masa serowa: ● 1 kg białego sera ● 2 op. cukru waniliowego ● 2 budynie śmietankowe ● 400 g cukru ● 300 g masła ● 12 jajek ● 60 g rodzynek ● puszka brzoskwiń

PRZYGOTOWANIE

1. Spód: masło kroimy na małe kawałki, układamy na mące wymieszanej z cukrem pudrem i szczyptą soli. Siekamy nożem, dodajemy żółtka, rozcieramy ciasto palcami, szybko zagniatamy, formujemy kulę, zawijamy w folię i wstawiamy do lodówki na 30 minut.

2. Ser mielimy. Żółtka oddzielamy od białek. Białka ubijamy na sztywną pianę. Żółtka ucieramy z cukrami do białości, łączymy z serem, dodajemy stopione i ostudzone masło, wsypujemy budyń, rodzynki i dodajemy pianę. Delikatnie mieszamy.

3. Blachę smarujemy masłem i posypujemy bułką tartą. Ciasto rozwałkowujemy i wykładamy nim blachę. Układamy osączone brzoskwinie i masę. Pieczemy 50 min w temp. 180 °C.

DODATEK SPECJALNY

Spis treści

Babki
Drożdżowa z lukrem i owocami 2
Piaskowa 3
Drożdżowa 4
Drożdżowa ze śliwkami 4
Cytrynowa Basi 5
Najprostsza na świecie 5

Mazurki
Wielkanocny 6
Biszkoptowy 7
Marcepanowy 8
Morelowo-migdałowy 9

Makowce
Tort makowo-czekoladowy 10
Krajanki 11

Serniki
Pascha z owocami kandyzowanymi 12
Gotowany 13
Z jabłkami 14
Wiedeński 15

Autorzy przepisów

Natalia Bronowska, Tychy; **Teresa Grudzień,** Warszawa; **Barbara Gwałt,** Sławno; **Zuzanna Habryś,** Częstochowa; **Teresa Matjeka,** Boronów; **Zbigniew Mika,** Jelenia Góra; **Anna Pajer,** Chełm; **Emilia Rudolf,** Głogów Małopolski; **Anna Rzeczyńska,** Gorzów Wielkopolski; **Cecylia Sokołowska, Wrocław; Zofia Tomaszewska,** Rąbień; **Grażyna Wielowska,** Katowice; **Monika Wojtan,** Wrocław; **Ewa Wojtasik,** Wrocław; **Franciszka Zakrzewska,** Kraków; **Zofia Zebdyk,** Krosno.

Fot.:
archiwum, Karolina Wajs/Paweł Syposz